

オーガニックつちの塾 東笠取農場(宇治市)



お問い合わせ先

宇治市木幡南山12番地の52

電話 090-7491-5504

FAX 0774-32-3753

E-mail: organic.tuti@gmail.com

【オーガニックつちの塾 東笠取農場の場所】

宇治市東笠取別所出14



【交通アクセス】

- ・京滋バイパス笠取ICから府道3号線(宇治川ライン)石山内畑(法蔵寺)経由で5キロ弱、約10分。
- ・宇治橋から車で約20分

体験内容や受入条件について

【農作業体験】

品目：水稲、麦、大豆など豆類、野菜、茶、蕎麦、果樹など20種以上

作業：畑・田んぼづくりから種まき、収穫まで一連の作業。茶・果樹の剪定・収穫。
部分的な作業もご相談に応じます。

【農作業以外の体験】

調理・食品加工体験：藁灰こんにゃく、味噌、製茶、石臼挽き手打ち蕎麦、パンなど。

行事食・郷土食に関する学習、地域の農業に関する学習、

ジビエ教室：狩猟免許所持者による捕獲・解体の補助。燻製やソーセージなど調理・加工。捕獲・止め刺し・解体から命をいただくまで勉強できます。

対象者：小学生～一般

受入可能人数：100名程度まで

受入期間：4月から翌年3月。随時、参加募集しています。

体験(区画使用)料金：1教室3000円(1組)(5教室以上でお申し込みください)。

入会費1000円(1組)(新規のみ)。年会費12000円(通信費など)(1組)。

年度途中参加の場合は月割り。

・単発の教室も実施しています。ご相談、お問い合わせください。

[詳細はこちら](#)

指導者からのひとこと

「種から胃袋まで」をテーマに、栽培教室、料理教室、ジビエ教室を実施しています。

●栽培教室は、無農薬・有機肥料・自然の山水で年間20種類以上を育てます。個人ごとの区画貸しではなく、作物ごとに「お米教室」「大豆教室」「夏・冬野菜教室」という形で分けているので、参加したい教室を選べます。

●料理教室は収穫ごとに実施。キッチンを完備しており、昔ながらの藁灰こんにゃく、味噌、漬物、手打ち蕎麦、パンなどをつくっています。手摘み・手揉み製茶するお茶も人気です。

●ジビエ教室では、捕獲から解体・下処理・調理と一連の流れを学べます。

現在、宇治市内に限らず他地域から1人、家族、グループで参加いただいています。随時、参加者募っていますので、気軽に相談・お問い合わせください。

